



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 1/23

RAZÃO SOCIAL/DESIGNAÇÃO DO LABORATÓRIO

TECAM TECNOLOGIA AMBIENTAL LTDA – LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0395

PERMANENTE

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

CARNES, PRODUTOS
CÁRNEOS, PESCADOS
E PRODUTOS
RELACIONADOS, SAL,
LEITE, QUEIJOS E
DERIVADOS, OVOS E
DERIVADOS, ÓLEOS,
GORDURAS
COMESTÍVEIS E
PRODUTOS
GORDUROSOS,
DOCES E PRODUTOS
RELACIONADOS,
CHOCOLATES, CACAU
E PRODUTOS
RELACIONADOS

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação de Umidade e Extrato Seco pelo Método
Gravimétrico
Faixa: $\geq 0,01\%$

Determinação de Resíduo Mineral Fixo (ou Cinzas) por
Incineração
Faixa: $\geq 0,01\%$

Determinação de Gorduras Totais por Extração Direta
Faixa: $\geq 0,01\%$

M.S. – ANVISA – Métodos
Físico-Químicos para
Análise de Alimentos do
Instituto Adolfo Lutz. Edição
IV / Ministério da Saúde,
Agência Nacional de
Vigilância Sanitária –
Brasília, 2005. Método:
012/IV e 015/IV POP Nº AL
054-rev.10

M.S. – ANVISA – Métodos
Físico-Químicos para
Análise de Alimentos do
Instituto Adolfo Lutz.
Edição IV / Ministério da
Saúde, Agência Nacional de
Vigilância Sanitária –
Brasília, 2005. Método:
018IV POP Nº AL
049-rev.09

M.S. – ANVISA – Métodos
Físico-Químicos para
Análise de Alimentos do
Instituto Adolfo Lutz.
Edição IV / Ministério da
Saúde, Agência Nacional de
Vigilância Sanitária –
Brasília, 2005. Método:
032IV POP Nº AL
037-rev.06

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Aprovado pelo Coordenador Geral da CGCRE / INMETRO

Em, 12-02-2010

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 2/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS RELACIONADOS, SAL, LEITE, QUEIJOS E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, ÓLEOS, GORDURAS COMESTÍVEIS E PRODUTOS GORDUROSOS, DOCES E PRODUTOS RELACIONADOS, CHOCOLATES, CACAU E PRODUTOS RELACIONADOS (Continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Gorduras Totais com Hidrólise Ácida Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 033IV POP Nº AL 061-rev.07
	Determinação de Proteínas pelo Método Kjeldahl modificado Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 034/IV POP Nº AL 042-rev.11
	Cálculo da Composição Nutricional - Carboidratos por Diferença e Valor Energético Faixa: $\geq 0,01\%$	POP Nº AL 088-rev.04
	Determinação de Fibra Alimentar pelo Método Enzimático-Gravimétrico Faixa: $\geq 0,01\%$	Association of official analytical chemists. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition, Revision 1, Gaithersburg, United States of America, 2006, (991.42, 991.43, 992.16, 993.19). POP Nº AL 029-rev.08
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos e Gorduras Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Faixa: $\geq 0,02$ mg/mL	AOAC Official Method 996.06 Fat (Total, Saturated, and Unsaturated) in Foods. Hidrilytc Extraction Gas Chomatographic Method, 2001. POP Nº AL 091-rev.05

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 3/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS, ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, BISCOITOS, PÃES, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA, LANCHONETES E SIMILARES</p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação de Umidade e Extrato Seco pelo Método Gravimétrico Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 012/IV e 015/IV POP Nº AL 054-rev.10</p>
	<p>Determinação de Resíduo Mineral Fixo (ou Cinzas) por Incineração Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 018IV POP Nº AL 049-rev.09</p>
	<p>Determinação de Gorduras Totais por Extração Direta Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 032IV POP Nº AL 037-rev.06</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 4/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS, ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, BISCOITOS, PÃES, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA, LANCHONETES E SIMILARES (Continuação)</p>	<p>Determinação de Gorduras Totais com Hidrólise Ácida Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 033IV POP Nº AL 061-rev.07</p>
	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação de Proteínas pelo Método Kjeldahl Modificado Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 034/IV POP Nº AL 042-rev.11</p>
	<p>Cálculo da Composição Nutricional - Carboidratos por Diferença e Valor Energético Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>POP Nº AL 088-rev.04</p>
	<p>Determinação de Fibra Alimentar pelo Método Enzimático-Gravimétrico Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>Association of official analytical chemists. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition, Revision 1, Gaithersburg, United States of America, 2006, (991.42, 991.43, 992.16, 993.19). POP Nº AL 029-rev.08</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 5/23

ACREDITAÇÃO Nº

TIPO DE INSTALAÇÃO

CRL 0395

PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO

CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO

NORMA E/OU PROCEDIMENTOS

Determinação da Composição de Ácidos Graxos e Gorduras Trans por Cromatografia em Fase Gasosa
Faixa: $\geq 0,02$ mg/mL

AOAC Official Method
996.06 Fat (Total, Saturated, and Unsaturated)
in

Foods. Hidrilytc Extraction
Gas Chomatographic
Method, 2001. POP Nº AL
091-rev.05

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

ENSAIOS QUÍMICOS

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 6/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
VEGETAIS DESIDRATADOS, TEMPEROS E SIMILARES, FRUTAS, PRODUTOS DE FRUTAS E PRODUTOS RELACIONADOS, VEGETAIS, PRODUTOS DE VEGETAIS E SIMILARES GELADOS COMESTÍVEIS E PRODUTOS RELACIONADOS, PÓS, DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS, PARA O PREPARO DE ALIMENTOS	Determinação de Umidade e Extrato Seco pelo Método Gravimétrico Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 012/IV e 015/IV POP Nº AL 054-rev.10
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (ou Cinzas) por Incineração Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 018IV POP Nº AL 049-rev.09
	Determinação de Gorduras Totais por Extração Direta Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 032IV POP Nº AL 037-rev.06
	Determinação de Gorduras Totais com Hidrólise Ácida Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 033IV POP Nº AL 061-rev.07

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 7/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> VEGETAIS DESIDRATADOS, TEMPEROS E SIMILARES, FRUTAS, PRODUTOS DE FRUTAS E PRODUTOS RELACIONADOS, VEGETAIS, PRODUTOS DE VEGETAIS E SIMILARES GELADOS COMESTÍVEIS E PRODUTOS RELACIONADOS, PÓS, DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS, PARA O PREPARO DE ALIMENTOS	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Proteínas pelo Método Kjeldahl Modificado Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 034/IV POP Nº AL 042-rev.11
	Cálculo da Composição Nutricional - Carboidratos por Diferença e Valor Energético Faixa: $\geq 0,01\%$	POP Nº AL 088-rev.04
	Determinação de Fibra Alimentar pelo Método Enzimático-Gravimétrico Faixa: $\geq 0,01\%$	Association of official analytical chemists. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition, Revision 1, Gaithersburg, United States of America, 2006, (991.42, 991.43, 992.16, 993.19). POP Nº AL 029-rev.08
	Determinação da Composição de Ácidos Graxos e Gorduras Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Faixa: $\geq 0,02$ mg/mL	AOAC Official Method 996.06 Fat (Total, Saturated, and Unsaturated) in Foods. Hidrilytyc Extraction Gas Chromatographic Method, 2001. POP Nº AL 091-rev.05

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 8/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, MASSAS E SIMILARES, CAFÉ, CHÁ, MATE E SIMILARES, SUCOS, REFRESCOS, ALIMENTOS CONGELADOS, ALIMENTOS INFANTIS	Determinação de Umidade e Extrato Seco pelo Método Gravimétrico Faixa: ≥ 0,01%	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 012/IV e 015/IV POP Nº AL 054-rev.10
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, MASSAS E SIMILARES, CAFÉ, CHÁ, MATE E SIMILARES, SUCOS, REFRESCOS, ALIMENTOS CONGELADOS, ALIMENTOS INFANTIS (Continuação)	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Resíduo Mineral Fixo (ou Cinzas) por Incineração Faixa: ≥ 0,01% Determinação de Gorduras Totais por Extração Direta Faixa: ≥ 0,01% Determinação de Gorduras Totais com Hidrólise Ácida Faixa: ≥ 0,01%	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 018IV POP Nº AL 049-rev.09 M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 032IV POP Nº AL 037-rev.06 M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 033IV POP Nº AL 061-rev.07

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 9/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
	<p>Determinação de Proteínas pelo Método Kjeldahl Modificado Faixa: $\geq 0,01\%$</p> <p>Cálculo da Composição Nutricional - Carboidratos por Diferença e Valor Energético Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 034/IV POP Nº AL 042-rev.11</p> <p>POP Nº AL 088-rev.04</p>
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, MASSAS E SIMILARES, CAFÉ, CHÁ, MATE E SIMILARES, SUCOS, REFRESCOS, ALIMENTOS CONGELADOS, ALIMENTOS INFANTIS (Continuação)</p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação de Fibra Alimentar pelo Método Enzimático-Gravimétrico Faixa: $\geq 0,01\%$</p> <p>Determinação da Composição de Ácidos Graxos e Gorduras Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Faixa: $\geq 0,02$ mg/mL</p> <p>Determinação de Umidade e Extrato Seco pelo Método Gravimétrico Faixa: $\geq 0,01\%$</p>	<p>Association of official analytical chemists. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition, Revision 1, Gaithersburg, United States of America, 2006, (991.42, 991.43, 992.16, 993.19). POP Nº AL 029-rev.08</p> <p>AOAC Official Method 996.06 Fat (Total, Saturated, and Unsaturated) in Foods. Hidriyltyc Extraction Gas Chomatographic Method, 2001. POP Nº AL 091-rev.05</p> <p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 012/IV e 015/IV POP Nº AL 054-rev.10</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 10/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
	Determinação de Resíduo Mineral Fixo (ou Cinzas) por Incineração Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 018IV POP Nº AL 049-rev.09
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> SUPLEMENTOS ALIMENTARES, PRODUTOS UHT, PRODUTOS A BASE DE SOJA, RAÇÃO ANIMAL E OUTROS PRODUTOS	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação de Gorduras Totais por Extração Direta Faixa: $\geq 0,01\%$ Determinação de Gorduras Totais com Hidrólise Ácida Faixa: $\geq 0,01\%$	M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 032IV POP Nº AL 037-rev.06 M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 033IV POP Nº AL 061-rev.07

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 11/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>SUPLEMENTOS ALIMENTARES, PRODUTOS UHT, PRODUTOS A BASE DE SOJA, RAÇÃO ANIMAL E OUTROS PRODUTOS (Continuação)</p>	<p>Determinação de Proteínas pelo Método Kjeldahl Modificado Faixa: ≥ 0,01%</p>	<p>M.S. – ANVISA – Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz. Edição IV / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Brasília, 2005. Método: 034/IV POP Nº AL 042-rev.11</p>
	<p>Cálculo da Composição Nutricional - Carboidratos por Diferença e Valor Energético Faixa: ≥ 0,01%</p>	<p>POP Nº AL 088-rev.04</p>
	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Determinação de Fibra Alimentar pelo Método Enzimático-Gravimétrico Faixa: ≥ 0,01%</p>	<p>Association of official analytical chemists. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition, Revision 1, Gaithersburg, United States of America, 2006, (991.42, 991.43, 992.16, 993.19). POP Nº AL 029-rev.08</p>
	<p>Determinação da Composição de Ácidos Graxos e Gorduras Trans por Cromatografia em Fase Gasosa Faixa: ≥ 0,02 mg/mL</p>	<p>AOAC Official Method 996.06 Fat (Total, Saturated, and Unsaturated) in Foods. Hidrilytc Extraction Gas Chomatographic Method, 2001. POP Nº AL 091-rev.05</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 12/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>CARNES, PRODUTOS CÁRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS RELACIONADOS, SAL, LEITE, QUEIJOS E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, ÓLEOS, GORDURAS COMESTÍVEIS E PRODUTOS GORDUROSOS, DOCES E PRODUTOS RELACIONADOS, CHOCOLATES, CACAU E PRODUTOS RELACIONADOS, CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, MASSAS E SIMILARES,</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas facultativas Faixa: Sólidos: ≥ 10 UFC/g Líquidos: ≥ 1 UFC/mL</p> <p>Contagem de bolores e leveduras Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL</p> <p>Contagem de Bacillus cereus Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 63-97. POP Nº MB 002-rev.07</p> <p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 209-213. POP Nº MB 003-rev.07</p> <p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 311-315. POP Nº MB 004-rev.07</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 13/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
CAFÉ, CHÁ, MATE E SIMILARES, SUCOS, REFRESCOS, REFRIGERANTES, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS E BEBIDAS ALCOOLICAS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES E SIMILARES, ALIMENTOS CONGELADOS, ALIMENTOS INFANTIS	Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores e de Clostridium perfringens Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 325-329. POP Nº MB 005 rev.09
	Contagem de Staphylococcus aureus/Estafilococos coagulase positiva Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 387-392. POP Nº MB 006 rev.07
	Determinação do Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Termotolerantes e Escherichia coli Faixa: Sólido: ≥ 3 NMP/g Líquido: $\geq 0,03$ NMP/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 69-80. POP Nº MB 009 rev.07
	Pesquisa de Salmonella sp Faixa: ensaio qualitativo	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 357-376. POP Nº MB 014 rev.07
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 14/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<p>CARNES, PRODUTOS CÂRNEOS, PESCADOS E PRODUTOS RELACIONADOS, SAL, LEITE, QUEIJOS E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, ÓLEOS, GORDURAS COMESTÍVEIS E PRODUTOS GORDUROSOS, DOCES E PRODUTOS RELACIONADOS, CHOCOLATES, CACAU E PRODUTOS RELACIONADOS, CEREAIS, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, MASSAS E SIMILARES, CAFÉ, CHÁ, MATE E SIMILARES, SUCOS, REFRESCOS, REFRIGERANTES, BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS E BEBIDAS ALCOOLICAS, ADITIVOS INTENCIONAIS, COADJUVANTES E SIMILARES, ALIMENTOS CONGELADOS, ALIMENTOS INFANTIS (Continuação)</p>	<p>Pesquisa de Salmonella sp – método imunoenzimático Faixa: ensaio qualitativo</p> <p>Teste de Esterilidade Comercial</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 357-376. POP Nº MB 014/1 rev.02</p> <p>Instrução Normativa nº62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 26 de Agosto de 2003. POP Nº MB 017-rev. 03</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 15/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS, ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, BISCOITOS, PÃES, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA, LANCHONETES E SIMILARES, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS, VEGETAIS DESIDRATADOS, TEMPEROS E SIMILARES, FRUTAS, PRODUTOS DE FRUTAS E PRODUTOS RELACIONADOS, VEGETAIS, PRODUTOS DE VEGETAIS E SIMILARES GELADOS COMESTÍVEIS E PRODUTOS RELACIONADOS, PÓS, DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS, PARA O PREPARO DE ALIMENTOS	Contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas facultativas Faixa: Sólidos: ≥ 10 UFC/g Líquidos: ≥ 1 UFC/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 63-97. POP Nº MB 002-rev.07
	Contagem de bolores e leveduras Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 209-213. POP Nº MB 003-rev.07
	Contagem de Bacillus cereus Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/m	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 311-315. POP Nº MB 004-rev.07
	Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores e de Clostridium perfringens Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 325-329. POP Nº MB 005 rev.09
	Contagem de Staphylococcus aureus/Estafilococos coagulase positiva Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 387-392. POP Nº MB 006 rev.07
	Determinação do Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Termotolerantes e Escherichia coli Faixa: Sólido: ≥ 3 NMP/g Líquido: $\geq 0,03$ NMP/mL	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 69-80. POP Nº MB 009 rev.07
	Pesquisa de Salmonella sp Faixa: ensaio qualitativo	APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 357-376. POP Nº MB 014 rev.07

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 16/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS, ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, BISCOITOS, PÃES, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA, LANCHONETES E SIMILARES, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS, VEGETAIS DESIDRATADOS, TEMPEROS E SIMILARES, FRUTAS, PRODUTOS DE FRUTAS E PRODUTOS RELACIONADOS, VEGETAIS, PRODUTOS DE VEGETAIS E SIMILARES GELADOS COMESTÍVEIS E PRODUTOS RELACIONADOS, PÓS, DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS, PARA O PREPARO DE ALIMENTOS (Continuação)</p> <p>SUPLEMENTOS ALIMENTARES, VITAMÍNICOS E MINERAIS, PRODUTOS UHT, PRODUTOS A BASE DE SOJA, RAÇÃO ANIMAL E OUTROS PRODUTOS</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Pesquisa de Salmonella sp – método imunoenzimático Faixa: ensaio qualitativo</p> <p>Teste de Esterilidade Comercial</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 357-376. POP Nº MB 014/1 rev.02</p> <p>Instrução Normativa nº62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 26 de Agosto de 2003. POP Nº MB 017-rev. 03</p>
	<p>Contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas facultativas Faixa: Sólidos: ≥ 10 UFC/g Líquidos: ≥ 1 UFC/mL</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 63-97. POP Nº MB 002-rev.07</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 17/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> SUPLEMENTOS ALIMENTARES, VITAMÍNICOS E MINERAIS, PRODUTOS UHT, PRODUTOS A BASE DE SOJA, RAÇÃO ANIMAL E OUTROS PRODUTOS (Continuação)</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Contagem de bolores e leveduras Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 209-213. POP Nº MB 003-rev.07</p>
	<p>Contagem de Bacillus cereus Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 311-315. POP Nº MB 004-rev.07</p>
	<p>Contagem de Clostrídios Sulfito Redutores e de Clostridium perfringens Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 325-329. POP Nº MB 005 rev.09</p>
	<p>Contagem de Staphylococcus aureus/Estafilococos coagulase positiva Faixa: Sólidos: ≥ 100 UFC/g Líquidos: ≥ 10 UFC/mL</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 387-392. POP Nº MB 006 rev.07</p>
	<p>Determinação do Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Termotolerantes e Escherichia coli Faixa: Sólido: ≥ 3 NMP/g Líquido: $\geq 0,03$ NMP/mL</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 69-80. POP Nº MB 009 rev.07</p>
	<p>Pesquisa de Salmonella sp Faixa: ensaio qualitativo</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 357-376. POP Nº MB 014 rev.07</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 18/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
<p><u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u></p> <p>SUPLEMENTOS ALIMENTARES, VITAMÍNICOS E MINERAIS, PRODUTOS UHT, PRODUTOS A BASE DE SOJA, RAÇÃO ANIMAL E OUTROS PRODUTOS (Continuação)</p>	<p>Pesquisa de Salmonella sp – método imunoenzimático</p> <p>Faixa: ensaio qualitativo</p> <p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u></p> <p>Teste de Esterilidade Comercial</p>	<p>APHA, Compendium of Methods for Microbiology Examination of Foods. 4th ed., 2001, 357-376. POP Nº MB 014/1 rev.02</p> <p>Instrução Normativa nº62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 26 de Agosto de 2003. POP Nº MB 017-rev. 03</p>
	<p><u>MEIO AMBIENTE</u></p> <p>AGROQUÍMICOS TÉCNICOS E FORMULADOS</p> <p>AGROQUÍMICOS FORMULAÇÕES SÓLIDAS PARA DILUIÇÃO COM ÁGUA-GRANULADO SOLÚVEL</p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u></p> <p>Teor de Ingrediente Ativo (Cromatografia Líquida de Alta Performance)</p> <p>LQ: depende do ingrediente ativo</p> <p>Determinação das Características Físicas: Estado Físico, Aspecto, Cor e Odor (Sensorial)</p> <p>Método Qualitativo</p> <p>Determinação do Ponto de fulgor (Penski Martens-Vaso Fechado)</p> <p>LQ: 40 a 360°C</p> <p>Determinação da Granulometria via úmida (Determinação com peneiras)</p> <p>LQ: ≥ 0,1%</p>

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 19/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<u>MEIO AMBIENTE</u> PÓ SOLÚVEL	Determinação da Solubilidade em água a 30°C do Ingrediente Ativo-Método da Agitação de Frascos (Cromatografia Líquida de Alta Performance) LQ: > 10 ⁻² g/L	- OECD Guidelines for testing of chemicals. Water Solubility - 105, July, 1995.
	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação da Granulometria via úmida (Determinação com peneiras) LQ: ≥ 0,1%	- CIPAC Handbook Analysis of Technical & Formulated Pesticides - MT 59 - Volume F – Sieve Analysis (1995)
GRANULADO DISPERSÍVEL	Determinação da Solubilidade em água a 30°C do Ingrediente Ativo-Método da Agitação de Frascos (Cromatografia Líquida de Alta Performance) LQ: > 10 ⁻² g/L	OECD Guidelines for testing of chemicals. Water Solubility - 105, July, 1995.
	Determinação da Granulometria via úmida (Determinação com peneiras) LQ: ≥ 0,1%	- CIPAC Handbook Analysis of Technical & Formulated Pesticides - MT 59 - Volume F – Sieve Analysis (1995).
	Determinação de Espuma Persistente LQ: ≤ 2%	- ABNT NBR 13451- Março, 2002
	Determinação da Suspensibilidade LQ: ≥ 1%	- ABNT NBR 13313- Abril, 2007
PÓ MOLHÁVEL	Determinação da Granulometria via úmida (Determinação com peneiras) LQ: ≥ 0,1%	- CIPAC Handbook Analysis of Technical & Formulated Pesticides - MT 59 - Volume F – Sieve Analysis (1995).

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 20/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO		
CRL 0395	PERMANENTE		
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS	
AGROQUÍMICOS FORMULAÇÕES SÓLIDAS PARA DILUIÇÃO COM ÁGUA- PÓ MOLHÁVEL	Determinação de Espuma Persistente LQ: ≤ 2%	- ABNT NBR 13451- Março, 2002	
	Determinação da Suspensibilidade LQ: ≥ 1%	- ABNT NBR 13313- Abril, 2007	
	Determinação da Molhabilidade Método Qualitativo	- ABNT NBR 13242- Dezembro, 2005	
	<u>MEIO AMBIENTE</u> GRÂNULO EMULSIONÁVEL	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Determinação da Granulometria via úmida (Determinação com peneiras) LQ: ≥ 0,1%	- CIPAC Handbook Analysis of Technical & Formulated Pesticides - MT 59 - Volume F – Sieve Analysis (1995).
		Determinação de Espuma Persistente LQ: ≤ 2%	- ABNT NBR 13451- Março, 2002.
	Determinação da Molhabilidade Método Qualitativo	- ABNT NBR 13242- Dezembro, 2005	
	Determinação da Estabilidade da dispersão Método Qualitativo	- ABNT NBR 13827- Maio, 1997.	
PÓ EMULSIONÁVEL	Determinação da Granulometria via úmida (Determinação com peneiras) LQ: ≥ 0,1%	- CIPAC Handbook Analysis of Technical & Formulated Pesticides - MT 59 - Volume F – Sieve Analysis (1995).	
	Determinação de Espuma Persistente LQ: ≤ 2%	- ABNT NBR 13451- Março, 2002	
	Determinação da Molhabilidade Método Qualitativo	- ABNT NBR 13242- Dezembro, 2005	

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 21/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
AGROQUÍMICOS FORMULAÇÕES SÓLIDAS PARA DILUIÇÃO COM ÁGUA- PÓ EMULSIONÁVEL	Determinação da Estabilidade da dispersão Método Qualitativo	- ABNT NBR 13827- Agrotóxico-Determinação da estabilidade da dispersão, Maio, 1997.
SUSPENSÃO DE ENCAPSULADO	Determinação de Espuma Persistente LQ: ≤ 2%	- ABNT NBR 13451- Agotóxico-Determinação de espuma persistente, Março, 2002
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
SUSPENSÃO DE ENCAPSULADO (Continuação)	Determinação da Suspensibilidade LQ: ≥ 1%	- ABNT NBR 13313- Agrotóxico e afins- Determinação da suspensibilidade, Abril, 2007
	Determinação da Granulometria via úmida (Determinação com peneiras) LQ: ≥ 0,1%	- CIPAC Handbook Analysis of Technical & Formulated Pesticides - MT 59 - Volume F – Sieve Analysis (1995).
CONCENTRADO DISPERSÍVEL	Determinação de Espuma Persistente LQ: ≤ 2%	- ABNT NBR 13451- Agotóxico-Determinação de espuma persistente, Março, 2002
	Determinação da Estabilidade da dispersão Método Qualitativo	- ABNT NBR 13827- Agrotóxico-Determinação da estabilidade da dispersão, Maio, 1997.
CONCENTRADO EMULSIONÁVEL	Determinação de Espuma Persistente LQ: ≤ 2%	- ABNT NBR 13451- Agotóxico-Determinação de espuma persistente, Março, 2002

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 22/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E/OU PROCEDIMENTOS
<p>ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA/SALOBRA E ÁGUA RESIDUAL</p> <p>MEIO AMBIENTE</p> <p>ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA/SALOBRA E ÁGUA RESIDUAL (Continuação)</p>	<p>Cloreto - Método Espectrofotométrico Tiocianato Mercúrico LQ: ≥ 0,1 mg/L</p>	<p>POP Nº AG 012-rev. 04</p>
	<p>Cor Aparente e Cor Real - Método Espectrofotométrico Platina-Cobalto LQ: ≥ 1 uH</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 2120 C.</p>
	ENSAIOS QUÍMICOS	
	<p>Ferro Total - Método Espectrofotométrico Fenantrolina LQ: ≥ 0,01 mg/L</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 3500 Fe B.</p>
	<p>Nitrogênio-Nitrato - Método Espectrofotométrico LQ: ≥ 0,1 mg/L</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005.- Método 3500 NO₃ B</p>
<p>Nitrogênio-Nitrito HR (Baixas Concentrações) - Método Espectrofotométrico LQ: ≥ 0,001 mg/L</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005.- Método 4500 NO₂ B</p>	
<p>Série de Sólidos - Método Gravimétrico (Sólidos Totais; Sólidos Dissolvidos Fixos, Voláteis e totais; Sólidos Suspensos Fixos, Voláteis e Totais) LQ: ≥ 1 mg/L</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 2450 – B, C, D, E.</p>	
<p>Turbidez - Método Espectrofotométrico LQ: ≥ 1 uT</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 2130 B.</p>	

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 23/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO
CRL 0395	PERMANENTE

ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
	Cromo Hexavalente - Método Espectrofotométrico LQ: $\geq 0,01$ mg/L	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 3500 Cr B
	Cromo Total - Método Espectrofotométrico LQ: $\geq 0,01$ mg/L	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005.- POP Método 3500 Cr B
	Dureza Total - Método Titulométrico do EDTA LQ: $\geq 0,1$ mg CaCO ₃ /L	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 2340 C
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA, ÁGUA TRATADA, ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO, ÁGUA SALINA/SALOBRA E ÁGUA RESIDUAL	Contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas, estritas e facultativas viáveis LQ: ≥ 1 UFC/mL	Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9215 B
	Contagem de Coliformes totais, fecais e <i>Escherichia coli</i> -Determinação pela técnica da membrana filtrante Presença/ Ausência	Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9222 B
	Determinação do Número Mais Provável (NMP) de <i>Pseudomonas aeruginosas</i> –Determinação pela técnica de tubos múltiplos LQ: $\geq 1,1$ (NMP)	Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9213 F
	Enterococos - Determinação pela técnica de membrana filtrante Presença/ Ausência	Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9230 C
	Determinação do Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica dos tubos múltiplos LQ: $\geq 1,8$ (NMP)/100 mL	Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9221 B

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 24/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<p><u>SAÚDE HUMANA E ANIMAL</u></p> <p>ÁGUA PARA HEMODIÁLISE E ÁGUA PARA DIÁLISE</p>	<p>Contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas, estritas e facultativas viáveis</p> <p>LQ: ≥ 1 UFC/mL</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed.,2005. – Método 9215 B</p>
	<p>Contagem de Coliformes totais, fecais e <i>Escherichia coli</i>-Determinação pela técnica da membrana filtrante</p> <p>Presença/ Ausência</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9222 B</p>
<p><u>SAÚDE HUMANA E ANIMAL</u></p> <p>ÁGUA PARA HEMODIÁLISE E ÁGUA PARA DIÁLISE (Continuação)</p>	<p>Determinação do Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica dos tubos múltiplos</p> <p>LQ: $\geq 1,8$ (NMP)/100 mL</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9221 B</p>
	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	<p>Determinação do Número Mais Provável (NMP) de <i>Pseudomonas aeruginosas</i> –Determinação pela técnica de tubos múltiplos</p> <p>LQ: $\geq 1,1$ (NMP)/100 mL</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9213 F</p>
	<p>Enterococos-Determinação pela técnica de membrana filtrante</p> <p>Presença/ Ausência</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9230 C</p>
	<p>Determinação do Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação pela técnica dos tubos múltiplos</p> <p>LQ: $\geq 1,8$ (NMP)/100 mL</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9221 B</p>
<p>Contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas, estritas e facultativas viáveis</p> <p>LQ: ≥ 1 UFC/mL</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed.,2005. – Método 9215 B</p>	

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 25/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
X-X-X-X-X-X	<p>Contagem de Coliformes totais, fecais e <i>Escherichia coli</i>-Determinação pela técnica da membrana filtrante Presença/ Ausência</p> <p>Determinação do Número Mais Provável (NMP) de <i>Pseudomonas aeruginosas</i> –Determinação pela técnica de tubos múltiplos LQ: $\geq 1,1$ (NMP)/100 mL</p> <p>Enterococos-Determinação pela técnica de membrana filtrante Presença/ Ausência</p>	<p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9222 B</p> <p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9213 F</p> <p>Standard methods for the examination of water and wastewater, 21th ed., 2005.- Método 9230 C</p>
	X-X-X-X-X-X	X-X-X-X-X-X

**ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025
ENSAIO**

Norma de Origem: NIT-DICLA-013

Folha: 26/23

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0395	INSTALAÇÕES DE CLIENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTOS
<p><u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO</p>	<p><u>ENSAIOS QUÍMICOS</u> Amostragem em Redes de Distribuição de Água para Abastecimento para os ensaios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cloreto; - Cor Aparente e Cor Real; - Ferro Total; - Nitrogênio-Nitrato; - Nitrogênio-Nitrito; - Série de Sólidos; - Turbidez; - Cromo Hexavalente; - Cromo Total; - Dureza Total. 	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 1060 A, B e C.</p>
<p><u>MEIO AMBIENTE</u> ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO</p> <p align="center">X-X-X-X-X-X</p>	<p><u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Amostragem em Redes de Distribuição de Água para Abastecimento para os ensaios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas, estritas e facultativas viáveis; - Contagem de Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i>; - Determinação do Número mais provável de <i>Pseudomonas aeruginosas</i>; - Enterococos; - Determinação do Número mais provável de Coliformes Totais, Fecais e <i>Escherichia coli</i>. <p align="center">X-X-X-X-X-X</p>	<p>Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 21.ed., 2005. Método 9060 A e B.</p> <p align="center">X-X-X-X-X-X</p>